**BIEN SE TENIR À TABLE**

[**UTILISER SA SERVIETTE DE TABLE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4715-A-table-utiliser-sa-serviette-de-table.php)

**Comment se servir de sa serviette... avec élégance**

Dépliez légèrement **la serviette,** sans la secouer, posez-la sur les genoux, dépliée dans le seul sens de la longueur   
  
N'accrochez pas **la serviette** à votre cou  
  
Tirez délicatement **la serviette** pour essuyer la commissure des lèvres.  
  
Essuyez vos lèvres en tenant **votre serviette** à deux mains  
  
A la fin du **repas,** en sortant de table, ne repliez pas **votre serviette,** ne la laissez pas non plus sur votre  chaise mais posez-la à droite de votre assiette

[**A TABLE : FUMER, SE GRATTER, ÉTERNUER, SE MOUCHER, TOUSSER, ROTER, ETC.**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4712-A-table-fumer-se-gratter-eternuer-se-moucher-tousser-roter-etc-.php)

**Fumer à table**

Ne **fumez** pas avant qu'on serve **le fromage** et uniquement si descendriers sont disposés sur la **table** et toujours après avoir demandé à vos voisines, à vos voisins et à la maîtresse de maison, la permission. **Ne fumez** que si on vous le permet.

**Se gratter**

Même  si vous êtes pris à **table**de démangeaisons, restez stoïque et ne vous **grattez** pas…  ou alors le plus discrètement possible.

Attendez d'être seul pour **curer votre nez** ou votre oreille

**Se curer les dents**

Même s'il y a des **cure-dents** sur la **table**, ne vous **curez** jamais les **dents à table**, prenez-en discrètement, puis au moment du café, servez-vous en dans les toilettes ou la salle de bain.

**Se moucher**

Ne secouez  pas votre **mouchoir** pour le déplier. Saisissez-le discrètement entre le pouce et l'index, **mouchez-vous** sans faire un bruit de trompette, sans vous détourner, puis comme si de rien n'était, le plus naturellement possible, sans l'examiner. Ne posez pas non plus **votre mouchoir** sur la table, enfoncez-le au plus vite dans votre poche.

**Éternuer**

Soyez le plus discret possible dans vos **éternuements.** Mettez **la main devant votre bouche** puis demandez que l'on vous en excuse. Si vous **éternuements** sont à répétition, on risque de vous dire "*à vos souhaits* ou à *vos amours*";  répondez alors  *"merci",*  tout simplement.

**Tousser**

**Etouffez votre** toux au creux de votre main, et surtout ne **raclez pas** votre  gorge et ne **crachez pas.**

**Bâiller**

Réprimez **votre bâillement** lorsque quelqu'un vous adresse la parole**.** Mais au cas où vous n'avez pu vous retenir, mettez toujours la main devant votre bouche. Rien n'est plus inélégant d'exposer aux regardsson ennui et ses amygdales.

**Roter et péter**

Parfois on ne peut les réprimer, il faut bien que le corps exulte ! N'en faites pas toute une histoire, dite brièvement : « pardon ! » et reprenez au plus vite le cours de **votre conversation,** comme si rien n'était.

[**MANGER SON PAIN ET LE BEURRER AVEC ÉLÉGANCE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4717-A-table-manger-son-pain-et-le-beurrer-avec-elegance.php)

**Manger le pain**

N'enfournez pas directement **votre pain dans la bouche**, rompez-le en petits morceaux avant de le manger   
  
N**e coupez pas le pain** avec votre couteau ou vos dents,mais avec les doigts  
  
Ne "saucez" pas votre assiette, même si votre **bout de pain** est au bout de votre fourchette  
  
Ne grignotez **votre pain** avant le 1er plat  
  
Ne coupez pas d'énormes **morceaux de pain** pour "pousser"   
  
Ne faites pas de**s** boulettes avec la mie de votr**e pain**  
  
Ne vous emparez pas du **pain** de votre voisin, même si vous en avez très envie  
  
**Le pain** est toujours placé à **gauche de l'assiette**, même entamé.

**Les erreurs à ne pas commettre**

Pain et couteau

Contrairement aux Anglais qui poussent les aliments vers leur fourchette avec un couteau, en France, nous devons nous aidez d'un **morceau de pain**

**Beurrer le pain**

Prélevez sur le **beurrier** à l'aide d'un **couteau à beurre** un petit **morceau de beurre** puis déposez-le sur votre assiette.   
  
Ne **beurrez pas votre pain** d'avance, mais un petit **morceau de pain** à la fois que vous mangerez de suite.

[**SE SERVIR**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4704-A-table-se-servir.php)

**Comment faire quand on vous présente un plat**

Ne choisissez pas le morceau qui vous convient le mieux. Prenez celui qui est devant vous,  sans faire **a**ucun commentair**e** du style : « je n'ai pas faim aujourd'hui » ou « j'adore » ou encore « je n'aime pas **ce plat** ».

Même si vous êtes affamé ou très gourmand, évitez de prendre une trop grosse part ou même deux. **Servez-vous** modérément. Vous vous resservirez plus tard, ausecond **passage du plat.**   
Si vous êtes allergique à certains aliment**s**, vous aurez pris soin d'en avertir vos hôtes sinon **servez-vous** de tout, quitte à prendre une petite portion et à la dissimuler sous vos couverts. N'offensez pas vos hôtes, qui ont choisi ou préparé **ce plat**.  
  
Ne commencez jamais à **manger,** même pas à saisir **vos couverts** avant  que tout le monde ne soit servi et que la maîtresse de maison l'ait autorisé en **commençant à manger**.  Si, en pleine conversation, elle oublie de le faire, avec humour rappelez-la à l'ordre et demandez-lui  la permission d'attaquer votre **plat** avant qu'il ne refroidisse.

**Les erreurs à ne pas commettre**

- Ne refusez jamais un **plat présenté**

- Ne vous **resservez d'un plat** que lorsque la  maîtresse de maison vous invite à le faire  
- Evitez de laisser malencontreusement glisser les **couverts de service** au fond du **plat.**  
- Reposez la fourchette, dents tournées vers le bas et cuillère, face bombée vers le haut.

[**SE SERVIR DE SES COUVERTS**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4718-A-table-se-servir-de-ses-couverts.php)

**Quels couverts utiliser ?**

 Utilisez d'abord **les couverts** les plus éloignés de votre assiette**,** puis ainsi de suite, plat après plat  
  
Si vous ne savez pas s'il faut **utiliser vos couverts** ou vos doigts pour manger quelque chose, **utilisez** toujours les **couverts.** Ainsi vous ne ferez aucune erreur.  Sachez tout de même que seuls les biscuits, la pâtisserie sèche, les raisins et les cerises peuvent se **manger** avec les doigts, tous les autres aliments doivent être mangés avec des **couverts,** y compris les fruits, les gâteaux, les tartes.

**Comment utiliser ses couverts ?**

Ne désignez jamais quelqu'un avec vos **couverts**, ne les  brandissez pas, ne jouez pas avec   
  
Ne croisez pas vos **couverts** dans votre **assiette** lorsque vous avez fini, mais placez-les parallèlement en travers de l'assiette la **fourchette** le dos courbé contre **l'assiette.**

**Bien utiliser couteau et fourchette**

Si vous désirez boire, parler ou vous resservir**, r**eposez vos **couverts** dans votre **assiette**. **Le couteau** doit de préférence être posé perpendiculaire à vous-même sur le bord, quand vous n'en faites pas usage. S'il y a un **porte-couteau** près de votre assiette, posez-le dessus

N'empoignez jamais **votre couteau** à pleine main mais tenez-le délicatement par l'extrémité du manche.

En **mangeant**, prenez la **fourchette** de la main droit**e** si vous **n'utilisez** pas de **couteau.** Sinonprenez la **fourchette** de la main gauche et le **couteau** de la main droite.  
  
Si on vous demande de **passer un couteau**, présentez-le toujours par le  manche  
  
Ne portez jamais votre **couteau à la bouche**, ne le léchez pas   
  
**Ne vous servez pas du couteau** pour manger la salade, l'omelette, le pain, les pâtes ou la pâtisserie ou le poisson si vous ne disposez pas de couteau réservé à cet effet. Aidez-vous d'un morceau de pain si cela est nécessaire. En règle générale, il est conseillé d'**utiliser le couteau le plus rarement possible,** privilégiez la fourchette.   
  
N'utilisez pas votre **couteau** pour entasser les aliments sur **votre fourchette**,  si besoin est, poussez-les avec un morceau de pain   
  
Ne rapprochez pas votre index des **dents de la fourchette.** Il ne doit pas non plus dépasser la virole qui sépare le manche de la **lame du couteau**.

**Bien utiliser une cuillère**

N'enfoncez pas votre **cuillère à soupe** entièrement dans votre bouche  
   
N'utilisez pas votre **cuillère** pour **manger** une compote de fruits ou une mousse au chocolat mais une fourchette. Prenez seulement**le jus avec la cuillère**. En règle générale, abandonnez le plus souvent la **cuillère** au profit de **la fourchette** au moment des desserts, sauf s'il n'y en a pas sur **la table.**

[**BIEN SE TENIR À TABLE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4711-Bien-se-tenir-a-table.php)

**Comment bien se tenir à table**

C'est surtout à **table** que l'on juge surtout si quelqu'un a  eu la chance de bénéficier d'une bonne **éducation.**  
Si vous avez le moindre doute sur **l'attitude** à adopter face à tel ou tel plat, à tel couvert ou verre, ne faites jamais quoi que ce soit avant que votre hôte ne le fasse en premier, attendez un peu, observez la façon d'agir des autres i**nvités** ou de votre hôtesse et imitez-les.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**A table :**  
- Ne vous balancez pas, ne vous affaissez pas sur votre siège. Tenez-vous droit. Le dos ne doit pas toucher le dossier du siège.  
- Si vous êtes timide et maladroit, faites en sorte de **ralentir vos gestes**- Ne tournez jamais le dos à vo**s voisins de table**- Posez les **mains s**ur la **table,** les poignets de part et d'autre de votre assiette  
- Ne posez pas vos coudes sur la **table**   
- Même pour couper votre viande gardez vos coudes serrés le long du corp**s**, de  façon à ne pas gêner vos voisins de table  
- Ne **vous** étalez pas sur la **table**,  le coude devant votre assiette ni derrière comme pour la protéger d'un ennemi  
- Ne salez pas **les plats** sans même les avoir goûté  
- Demandez le sel à votre voisin plutôt que de vous **coucher sur la table** pour l'attraper  
- Ne passez jamais le bras devant votre voisin  
- Excusez-vous si vous devez **sortir de table** pour passer un coup de fil ou aller aux toilettes

**MANGER AVEC ÉLÉGANCE**

- Ne vous précipitez pas !  
- Mastiquez la **bouche fermée** et sans bruit.  
- Ne parlez pas la bouche pleine- Faites en sorte de prendre des bouchées facilement assimilables de façon à pouvoir répondre à toute question, sans attendre de longues minutes   
- Ne levez pas les coudes quand vous mangez, gardez-les près de votre corps  
- Ne vous penchez pas sur votre assiette ni sur votre fourchette, mais approchez vos couverts jusqu'à votre bouche.   
- Ne touchez jamais les aliments avec vos mains, excepté le pain  
- Ne portez jamais le couteau à vote bouch**e** : utilisez votre fourchette  
- Ne **r**aclez pas votre assiette jusqu'à la dernière miette pour la rendre aussi propre qu'au début du repas  
- Evitez les **bruits de bouche** : succion ou aspiration  
- Ne vous risquez pas à demander à votre voisin la permission de goûter son plat ou de finir ses restes.

**Les erreurs à ne pas commettre**

**Ne posez jamais sur la table :**  
- vos lunettes  
- votre téléphone portable  
- vos médicaments  
- votre sac

[**BOIRE AVEC ÉLÉGANCE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4716-Boire-avec-elegance.php)

Ne **buvez pas avant d'avoir commencé à manger**, attendez que la maîtresse de maison vous y invite.  
  
N'avalez pas **de l'eau ou du vin** à grandes gorgées  
  
Ne renversez pas la tête **en buvant**   
  
Essuyez-vous les lèvres avant et après **avoir bu une gorgée**  
Ne laissez pas de traces de **rouge à lèvres sur votre verre**  
Saisissez **votre verre** par le dessous mais pas par le pied   
  
Si vous jugez que **vous avez assez bu**, laissez votre verre plein, on ne vous resservira plus   
  
Ne posez pas votre main sur **votre verre pour refuser du vin**  
  
Si vous voulez **plus de vin, finissez votre verre**  
Ne soulevez pas **votre verre** (sauf la **coupe de champagne**) lorsque l'on vous sert.  
  
Ne mettez pas de glace dans votre **verre à vin**

[**MANGER AVEC ÉLÉGANCE FRUITS, LÉGUMES, CRUSTACÉS, FOIE GRAS, ETC?**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4719-Manger-avec-elegance-fruits-legumes-crustaces-foie-gras-etc-.php)

**Abricots**   
Ne le pelez pas, piquez votre fourchette dans la chair puis coupez-le en deux à l'aide d'un couteau et retirez le noyau.

**Ananas**  
On le présente déjà coupé soit en tranches soit en morceaux, il ne vous restera plus qu'à vous servir de votre fourchette.

**Artichauts**   
Détachez les feuilles une à une, puis à l'aide de l'arrondi de la fourchette retirez le foin puis trempez chaque feuille, l'une après l'autre, dans la sauce. Mangez le cœur à l'aide d'une fourchette et d'un couteau.   
On ne sert pas **d'artichaut** dans un grand dîner

**Asperges**   
Servez-vous de **votre fourchette** pour saisir l'asperge, la tremper dans la sauce et la manger. N'utilisez votre couteau que si **l'asperge** ne cède pas au tranchant de la fourchette. Dans ce cas, vous laisserez dans l'assiette la partie  la plus dure. Mais en principe, il est du devoir de la maîtresse de maison de présenter **les asperges** parfaitement épluchées de façon à ce qu'il ne subsiste aucun bout ferme.   
  
Ne vous servez de vos doigts que lors les repas d'intimes

**Avocats**   
On le présente **coupé en deux**, noyau retiré, farci ou non.  
Détachez la chair à l'aide d'une petite cuillère

**Bananes**   
Incisez la peau sur toute la longueur avec le couteau à dessert, **dégagez le fruit**, puis coupez-le en rondelles pour le manger.

**Brochettes de viande, de poisson ou de fruits**   
Tenez la brochette de la main gauche et à l'aide de la fourchette de la main droite, faites doucement glisser les morceaux dans l'assiette en prenant garde de ne pas vous  éclabousser.

**Cerises**  
Saisissez **la cerise** par la queue, mettez-le dans la bouche puis laissez tomber le noyau dans la main droite, à demi fermée en cornet. Vous le déposerez dans l'assiette

**Crevettes et langoustines**  
A l'aide du couteau et de la fourchette, séparez la tête du corps puis coupez les pattes, et tout en plantant votre fourchette dans la chair, détachez la carapace avec le couteau.

**Escargots**    
On présente **les escargots** dans des assiettes spéciales à alvéoles.   
  
**Les escargots** se dégustent dans leur coquille. A l'aide de la pince conçue pour emprisonner la coquille, saisissez **l'escargot** et avec une fourchette à deux dents, retirez la chair et mangez-la.   
En principe **on ne sert des escargots que lors d'un repas d'intimes**. A cette occasion, et à cette occasion seulement, même si ce n'est pas très élégant, il est permis de saucer le beurre dans votre assiette.

**Figues fraîches**  
Coupez-les en quatre puis pelez-les à l'aide d'un couteau et prélevez la pulpe à la fourchette.

**Foie gras**  
**Le foie gras** ne se tartine pas comme du pâté sur du pain.  Découpez-le à la fourchette, puis mangez-le avec un petit morceau de toast

**Fraises et framboises**  
Servez-les équeutées. Mangez-les avec une fourchette

**Frites**  
N'utilisez pas vos doigts, piquez-les avec votre fourchette

**Fromage**   
N'étalez pas le **fromage** sur le  pain, déposez-le délicatement sur un morceau de pain préalablement découpé puis mangez-le.

**Homards**  
Normalement il doit être présenté sur l'assiette, déjà décortiqué et la chair détachée. Vous le dégusterez à l'aide de couverts à poisson et de casse-noix, si les pattes n'étaient pas cassées.

**Huîtres**  
Prenez la coquille dans le creux de la main gauche, détachez la chair avec la fourchette à huître puis buvez sans bruit l'eau de mer et enfin avalez l'huître.

**Kiwis**  
Epluchez-le à l'aide du couvert à dessert puis coupez-le en rondelles pour le manger.

**Mandarine et orange**  
Incisez la peau, dégagez le fruit, puis mangez-les en quartiers à la fourchette

**Melon**  
Coupé en deux, s'il y a ou non du porto ou du pineau dedans, mangez-le à l'aide d'une cuillère. Servez-vous du couteau et de la fourchette uniquement s'il est servi en tranches.

**Moules**   
Tenez la coquille dans le creux de la main gauche puis servez-vous d'une moule vide comme une pince et détachez la chair

**Œufs à la coque**  
Ne le **décapitez pas la coquille avec votre couteau** mais brisez la calotte à petits coups de cuillère puis écalez le sommet de l'œuf et enfin mangez-le à l'aide d'une petite cuillère, sans prendre la coquille dans la main pour en racler, à l'aide de la cuillère, les dernières parcelles.   
Après l'avoir mangé, écrasez la coquille dans l'assiette, afin qu'elle ne roule pas et ne tombe par terre lorsqu'on débarrassera les assiettes

**Omelettes**  
Ne vous **servez jamais d'un couteau pour couper une omelette**, utilisez le côté de la fourchette

**Pêches**  
Servez-vous de vos couverts à dessert pour l'éplucher. Ne la découpez pas en quartiers.

**Poissons**   
Incisez-le avec le **couteau à poisson** le long de l'arête dans sa longueur puis ouvrez-le et détachez les filets et déposez-les, pour les manger, sur le côté de l'assiette.  
Si vous avez malencontreusement avalé une arête, ne la saisissez pas avec vos doigts, déposez-la du bout des lèvres sur la fourchette puis placez-la sur le bord de l'assiette  
Si le **poisson est présenté en papillote**, ouvrez le papier délicatement avec le couteau et la fourchette, évitez d'utiliser vos doigts.

**Pommes de terre et autres légumes**  
À moins que les légumes ne soient déjà présents en purée, ne les écrasez pas dans votre assiette, si besoin est, coupez-les avec le côté de la fourchette.

**Pomme ou poire**   
Utilisez vos couverts à dessert pour les couper en quatre, puis piquez chaque quartier avec la fourchette et pelez-les avec votre couteau

**Salades**   
C'est souvent en regardant quelqu'un manger sa salade que l'on s'aperçoit s'il a été éduqué ou non. **Sachez-le : utilisez un couteau pour couper sa salade est une faute majeure !**  
Normalement **la salade** doit être présentée dans son saladier ou dans l'assiette, préalablement effeuillée et les feuilles coupées.  
Si les feuilles sont trop larges, pliez-les avec la fourchette, en vous aidant d'un petit morceau de pain.

**Soupe ou consommé**Lors d'un **dîner élégant** on ne sert pas de soupe mais un consommé.  
Portez la cuillère à la bouche par le bout, à la Française et non par le côté, à l'Anglaise sans trop l'enfoncez dans votre bouche.

**Les erreurs à ne pas commettre**

Ne **soufflez pas sur une soupe** ou un consommé pour les refroidir.  N'inclinez pas votre  assiette pour en recueillir les dernières gouttes.   
Ne raclez pas non plus l'assiette avec votre cuillère.  
N'aspirez pas le **consommé contenu dans la cuillère** en faisant des bruits de succion.

**Spaghettis**   
Ne les coupez jamais ni avec le couteau, ni avec la cuillère, ni même avec la fourchette. Enroulez-en un peu autour de votre fourchette en faisant attention à ne pas vous asperger de sauce et mangez-les sans bruit d'aspiration.

**Volailles**   
Détachez la chair de l'os avec votre couteau et votre fourchette. N'utilisez pas vos doigts. Ne sucez pas les os.

[**PARLER AUX AUTRES A TABLE**](http://www.toutpratique.com/12-Savoir-vivre/67-Bien-se-tenir-a-table/4714-Parler-aux-autres-a-table.php)

Partagez votre **conversation** de manière égale entre vos voisins de droite et de gauche.   
  
Quand vous **parlez** à quelqu'un , inclinez uniquement la tête dans sa direction et non les épaules, pour ne pas tourner le dos à votre autre voisin.   
  
Les hommes n'ont pas que le devoir de servir le vin de leurs voisines mais également et de leur **faire la conversation**  
Si vos voisins ne vous **adressent pas la parole**, dites-vous que ce ne sont pas des gens éduqués et profitez de ce laps de temps, pour réfléchir au planning de votre semaine. Evitez d'afficher votre ennui.   
  
Mais si la situation s'éternise et devient difficile, avec le sourire, n'hésitez pas à  demander à vos **voisins de table** la raison. Au moins leur confusion vous divertira.  
  
Évitez **d'interpeller un convive à travers la table**  
  
Ne **coupez pas la parole à l'un de vos voisins,** sauf en cas de grossièreté ou de vulgarité de sa part,  
  
Si vos **voisins** vous font rire (ce qui hélas est assez rare)  évitez les barrissements ou les hennissements trop sonores

**Quel sujet de conversation aborder ?**

Tentez d'identifier ce qui intéresse vos **voisins** en les écoutant et en leur posant des questions

Evitez les **sujets trop personnels** et les sujets qui fâchent (la religion, la politique et l'argent), **parlez de tout et de rien**, mais jamais de quelque chose de trop important

Vous n'êtes pas d'accord avec leur position politique, taisez-vous !   
  
N'émettez pas **d'opinions tranchées**  
Ne monopolisez pas **la conversation**  
Ne **médisez sur personne**, ne colportez pas de ragots  
  
Evoquez le climat, les problèmes d'écologie, et sans faire étalage de vos connaissances, du dernier film que vous avez vu au cinéma, ou la dernière exposition que vous avez pu admirer.  
  
Introduisez habilement des **sujets de conversation** qui valorisent vos convives  
  
Si vous trouvez un plat délicieux, n'hésitez pas à féliciter la maîtresse de maison   
 **Ne vous vantez pas** ni de la beauté de votre maison, ni de la qualité des plats et des vins que vous servez, laissez vos invités en faire l'éloge  
  
N'imposez rien et ne faites jamais aucune remarque à **vos invités**, quelqu'un de bien élevé ne se permettra jamais de dire à qui que ce soit ce qui se fait ou ne se fait pas.   
  
En recevant vous ne devez poursuivre qu'un seul but : faire passer une soirée d'exception à vos **invités**  
  
 **Les erreurs à ne pas commettre**  
- Si quelqu'un vous dit « merci », ne répondez jamais *«de rien*» ou *«pas de quoi*», mais plutôt « je vous en prie », car le geste que vous venez de faire, s'il est naturel pour vous, n'est pas «rien» pour l'autre   
- Ne dites jamais "**Excusez-moi*",*** mais "**je vous prie de m'excuser**". **L'excuse** n'est jamais acquise.   
- En aucun cas vous n'avez à **engager une conversation** avec la personne qui fait le service.   
- Vous ne  vous devez pas non plus être désagréable